

## AVIS DE RECRUTEMENT

### 1. Présentation des postes à pourvoir :

Dans le cadre du renforcement de son capital humain, la Société Rabat, Salé Témara Prestations « SDL » S.A. procèdera au recrutement du profil spécifique suivant :

Poste	Domaine	Expérience	Type de Contrat	Nombre
<b>Chargé de la Direction des Abattoirs</b>	<b>Agroalimentaire</b>	<b>Minimum 5 ans d'expérience dans la gestion d'abattoirs ou d'unités de production similaires.</b>	<b>CDI</b>	<b>1</b>

### 2. Principales missions du poste et conditions :

Le candidat est prié de consulter la fiche de poste ainsi que les conditions de candidature, sur le lien suivant : [www.emploi-public.ma](http://www.emploi-public.ma)

### 3. Dossier de candidature :

Le dossier de candidature est composé des pièces suivantes :

- Un Curriculum Vitae indiquant les compétences du candidat, son parcours académique et professionnel ainsi que les postes et fonctions occupés ;
- Une lettre de motivation ;
- Une copie du diplôme ;
- Une copie des attestations justifiant l'expérience requise ;
- Une copie de la CIN.

### 4. Dépôt de candidature

Le dossier de candidature doit être scanné sous format PDF et chargé dans le portail <https://depot.emploi-public.ma>, au plus tard le **28 Mai 2026**

(Tout dossier de candidature incomplet ou parvenu après le délai susmentionné ne sera pas pris en compte et ne fera pas l'objet de suite)



## **Fiche de Poste : Chargé de la Direction des Abattoirs**

**Rapporte au : Directeur Général**

### **Résumé du Poste :**

Le **Chargé de la Direction des Abattoirs** est en charge de la gestion globale des abattoirs, incluant la supervision des opérations quotidiennes, la gestion des ressources humaines et des équipements matérielles, le respect des normes de qualité et de sécurité. Il contribue à l'optimisation des performances économiques et opérationnelles des abattoirs tout en assurant la conformité aux réglementations en vigueur

### **Responsabilités Principales :**

#### **1. Gestion Opérationnelle :**

- Assurer la planification et l'organisation des activités de production
- Superviser toutes les activités opérationnelles des abattoirs, y compris l'abattage, la découpe, la transformation et l'emballage.
- Veiller à ce que les normes de qualité, d'hygiène et de sécurité alimentaire soient respectées tout au long du processus de production
- Veiller à l'application des procédures et des standards de qualité.

#### **2. Gestion des Ressources :**

- Planifier et allouer efficacement les ressources humaines, matérielles et financières nécessaires au bon fonctionnement des abattoirs.
- Gérer les plannings, les absences et les besoins en recrutement.
- Former, encadrer et motiver les équipes opérationnelles pour garantir des performances optimales et une culture d'excellence opérationnelle.
- Favoriser un environnement de travail collaboratif et sécuritaire

#### **3. Gestion de la Qualité et de la Conformité :**

- Veiller au respect des normes sanitaires et des réglementations en matière d'abattage et de sécurité alimentaire ;
- Mettre en place des programmes de contrôle de la qualité pour garantir la satisfaction des clients et la sécurité des produits ;



- Mettre en place des mesures de sécurité pour les employés ;
- Assurer la traçabilité des produits et le respect des normes environnementales.

#### 4. Développement opérationnelle et commerciale :

- Élaborer les budgets de la direction des abattoirs ;
- Assurer la maîtrise d'exécution des budgets conformément aux habilitations et pouvoirs accordés par la direction générale ;
- Mettre en place un tableau de bord (KPI) et des reporting pour assurer un suivi budgétaire continu ;
- Développer et mettre en œuvre des initiatives visant à améliorer l'efficacité opérationnelle, la productivité et la rentabilité des abattoirs ;
- Etablir des rapports périodiques d'Analyse des performances financières ;
- Elaborer des plans d'action pluriannuelles pour le développement des abattoirs : plan de production et le plan d'animation commerciale et marketing ;
- Identifier les opportunités de croissance et de diversification des activités des abattoirs.

#### 5. Gestion des Risques et Conformité :

- Identifier et évaluer les risques financiers, opérationnels et réglementaires des abattoirs, et mettre en place des stratégies de leur atténuation.
- Assurer la conformité aux réglementations comptables, fiscales et juridiques applicables.

#### Exigences du Poste :

- Diplôme universitaire en sciences de l'agroalimentaire, en génie alimentaire, en gestion ou dans un domaine connexe.
- Expérience significative dans un rôle de responsabilité dans l'industrie de la transformation alimentaire, de préférence dans le secteur des abattoirs de viande rouge..
- Connaissance approfondie des normes de qualité, de sécurité alimentaire et de bien-être animal.



- Compétences avancées en gestion des opérations, en leadership et en prise de décision opérationnelle.
- Capacité à travailler de manière autonome et à gérer efficacement les priorités concurrentes.
- Compétences en gestion financière et analyse de performance.

### **Qualités Personnelles :**

- Leadership fort et capacité à motiver et à inspirer les équipes.
- Orientation vers les résultats et capacité à prendre des décisions opérationnelles.
- Excellentes compétences en communication et en relations interpersonnelles.
- Intégrité professionnelle et respect des normes d'éthiques les plus élevées.

